Canelones de Morcilla

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Yemas: 4 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Sal: c/n
Leche: 2 Tazas
Harina: 6 cdas

Relleno

Crema: 500 cc
Eneldo picado: 3 cdas
Espinaca: 1 Atado
Morcilla vasca: 1 Kilo
Peras: 2 Unidades
Mantequilla: 2 cdas
Queso atuel: 200 grs

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar los huevos con yemas, agregar la leche e ir incorporando *harina* sin que se formen grumos.
- Agregar 1 pizca de sal y dejar reposar 1 hora en la heladera.
- Hacer las crepes en sartén antiadherente caliente con un poco de *mantequilla*.
- Una vez levemente dorados dar vuelta y cocinar por unos minutos más
- Reservar.

Relleno

- En una sartén con *mantequilla saltear* peras peladas en cubos, agregar *espinaca* blanqueada picada y cocinar por 2 minutos.
- Mezclar en un bol el relleno de las morcillas, peras, *espinaca* y cubos de queso atuel.

Armado

- Armar los canelones con las crepes y el relleno de **morcilla**.
- Colocarlos en una fuente y llevar a horno con *crema* caliente mezclado con *eneldo* hasta *gratinar* y que estén calientes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelones-de-morcilla